



Валентино Бонтемпи

ПАСТА



ЭКМО





Содержание

4. Тесто для пасты классическое
5. Яичное тесто для тальолини, тальятелле, папарделле
6. Домашняя паста с красным вином
7. Тесто для пасты франческана
8. Тесто с помидорами
9. Домашние красные тальолини с рагу из овощей и сырным фондю
11. Тальятелле франческани
12. Тальолини с пармезаном
13. Спагетти гитара с копченым сомом, цукатами из лимона и щучьей икрой
14. Картофельные ньоккетти с четырьмя сырами
16. Биголи с сыром и перцем
17. Гарганелли по-казацьи
19. Трехцветные пенетте с водкой
20. Фаршированные баклажаны с запеченными макаронами-пальчиками
22. Лингвине с артишоками, камбалой и баклажанами
23. Ушки а-ля ризотто с брокколи
24. Ньоккетти с Сардинии с сарделькой и рикоттой
25. «Петушины гребешки» с цитрусовыми и овощами
27. Спагетти карбонара без сливок
28. Тальятелле фарро с супом из бобовых и каштанов
29. Рисовые фузилли с креветками и ростками сои
30. Равиоли с рикоттой и шпинатом



Время
приготовления



Калорийность
блюда



Порции



Тесто для пасты классическое

pasta classica



1. Всю муку просеять, насыпать горкой, сделать сверху углубление, добавить яйца, оливковое масло, вино и соль. Замесить тесто, при необходимости для лучшего замешивания добавить немного воды.

2. Скатать из теста шар, завернуть во влажное полотенце (или пищевую пленку) и поместить в холодильник на 30 минут отдыхать.

750 г муки
250 г муки грубого помола
8–10 яиц (в зависимости от размера)
2 ст. л. оливкового масла
2 ст. л. белого вина
5 г соли

Совет:

- Для приготовления домашней пасты можно купить уже готовую смесь муки («калиброванная мука») – тесто получится лучше.
- Из такого теста можно сделать тальотины, тальятелле, папарделле, равиоли и другую пасту.
- Готовую пасту можно заморозить. Для этого следует выложить ее на деревянную разделочную доску и как следует просушить, затем разложить пасту по порциям – и в морозилку.



Яичное тесто для тальолини, тальятелле, папарделле



pasta gialla all' uovo per tagliatelle, tagliolini, papardelle

1 кг муки

8 яиц

2 желтка

20 мл оливкового масла

20 мл белого сухого вина

щепотка соли

1. Муку просеять, расположить горкой-фонтаном, сделать сверху углубление, добавить яйца, желтки, оливковое масло, вино и соль.

2. Замесить тесто, при необходимости для лучшего замешивания добавить немного воды.

3. Скатать из теста шар, завернуть во влажное полотенце (или в пищевую пленку) и поместить в холодильник на 30 минут отдыхать.

Совет:

- Также такое тесто можно использовать для приготовления фаршированной пасты.





Домашняя паста с красным вином

pasta all'uovo aromatizzata
al vino rosso



240
ккал

12
блюд

1. Поставить вино на маленький огонь и оставить его потихоньку выпариваться. Когда оно уменьшится наполовину, снять с огня и оставить охлаждаться.

2. На рабочей поверхности сделать горку из просеянной муки, в углубление наверху влить яйца и охлажденное вино и вымесить тесто до однородного и эластичного состояния.

3. Завернуть тесто в полиэтиленовую пленку или влажное полотенце и оставить отдыхать в холодильнике как минимум на 30 минут.

750 г муки
(самого тонкого помола)
250 г муки с отрубями
8 яиц
400 мл красного вина



Совет

● Для насыщенного и ярко выраженного красного цвета пасты рекомендуем использовать более плотное вино (например, бароло).



Тесто для пасты франческана

pasta francescana

750 г муки
250 г муки грубого помола
8–10 яиц
(в зависимости от размера)
8–10 листиков шалфея
2 ст. л. оливкового масла
2 ст. л. белого вина
5 г соли

1. Всю муку просеять, насыпать горкой, сделать сверху углубление.
2. Замесить тесто, при необходимости для лучшего замешивания добавить немного воды.
3. Скатать из теста шар, завернуть во влажное полотенце (или пищевую пленку) и поместить в холодильник на 30 минут отдыхать.

Совет:

- Шалфей для этой пасты должен быть очень хорошим – зеленым и свежим!





Тесто с помидорами

pasta aromatizzata al pomodoro



1. Всю муку просеять, насыпать горкой, сделать сверху углубление, добавить яйца, томатную пасту, оливковое масло, вино и соль. Замесить тесто, при необходимости для лучшего замешивания добавить немного воды.

2. Скатать из теста шар, завернуть во влажное полотенце (или пищевую пленку) и поместить в холодильник на 30 минут отдыхать.

750 г муки
250 г муки грубого помола
8–10 яиц
(в зависимости от размера)
40 г томатной пасты
2 ст. л. оливкового масла
2 ст. л. белого вина
5 г соли

Домашние красные тальолини с рагу из овощей и сырным фондю



tagliolini al vino rosso con ragu di verdure e fonduta di formaggio

400 г домашней свежей пасты с красным вином

1 луковица

6 стебельков зеленой спаржи

1 маленький цукини

100 г цикория

1 веточка петрушки

4–5 ст. л. оливкового масла

Для сырного фондю:

100 г сыра фонтина

60 мл 35%-ных сливок

60 г сливочного масла

соль, перец

1. Приготовить домашнее тесто для пасты с красным вином, раскатать его в пласт толщиной 1,5 мм и порезать на полосы шириной 25 см. Далее с помощью насадки для тальолини сделать пасту и выложить на деревянную поверхность.

2. Сделать сырное фондю: в кастрюльку поместить сливки и сливочное масло, порезанный на кусочки сыр и на медленном огне, непрерывно помешивая деревянной лопаткой, растопить до получения однородной массы. Посолить и поперчить.

3. Порезать соломкой мякоть цукини без семечек, цикорий и верхушки спаржи.







Тальятелле франческани

tagliatelle francescani

320 г теста для пасты
франческана
50 г сливочного масла
40 г тертого пармезана
2 листика шалфея
соль

1. Приготовить домашнее тесто для пасты франческана и нарезать в форме тальятелле (лучше использовать машину для приготовления пасты).
2. Отварить тальятелле в слегка подсоленной воде до состояния аль денте.
3. Растопить в небольшой кастрюльке сливочное масло, добавив в него для аромата листики шалфея, и прогревать, пока оно не начнет пениться, затем снять с огня.
4. Откинуть тальятелле на дуршлаг, посыпать пасту тертым пармезаном, полить растопленным сливочным маслом.



Советы:

- Вместо шалфея можно добавить в масло чуть-чуть розмарина, тимьяна или шнитт-лука.
- Пасту можно использовать как гарнир к обжаренному кролику.





Тальолини с пармезаном

tagliolini alla parmigiana



1. Сделать свежее тесто для тальолини и тальятелле, раскатать его в пласт толщиной 2 мм и порезать на полосы шириной примерно 30 см. Настроить машинку для приготовления пасты для тальолини (есть специальная насадка) и сделать пасту. Разложить тальолини на деревянной доске и оставить их там «подышать», чтобы немного подсохли.

2. Растопить в сотейнике сливочное масло, добавив в него шалфей. Когда масло начнет пениться и темнеть, снять сотейник с огня, влить сливки и перемешать. Затем добавить пармезан, еще раз перемешать и отставить в сторону.

3. В кастрюлю со слегка подсоленной кипящей водой опустить тальолини и отваривать до состояния аль денте (примерно 3 минуты), затем слить воду через дуршлаг, смешать тальолини с пармезановым соусом и посыпать свежемолотым черным перцем.

480 г свежей домашней яичной пасты
80 г тертого пармезана
60 г сливочного масла
жидкие 35%-ные сливки
6 листиков шалфея
соль, черный перец

Советы

- Если соус получился жидким, можно поддержать его еще несколько минут на медленном огне, чтобы лишняя жидкость выпарилась.
- В Италии эту пасту подают в половинке головки сыра пармеджано, с предварительно выскобленной серединкой.

Спагетти гитара с копченым сомом, цуккатами из лимона и щучьей икрой



spaghetti chitarra con pesce gatto affumicato limone candito e caviale di luccio

320 г теста для пасты
300 г сахара
120 г филе копченого сома
120 г сливочного масла
1–2 лимона
пучок зеленого лука
30 г щучьей икры
500 мл воды
оливковое масло
соль, перец



1. Прогреть на огне воду с сахаром, как только закипит, разлить получившийся сироп в 2 кастрюльки и одну из них поставить на огонь. Как только сироп закипит, добавить в него порезанные на кусочки лимоны и снова довести до кипения. Вынуть лимоны и остудить в воде со льдом, затем довести до кипения сироп во второй кастрюльке и опустить в него охлажденные лимоны. Когда сироп снова закипит, снять с огня и лимоны из сиропа не вынимать, чтобы они потеряли горьковатый привкус.

2. Приготовить домашнее тесто с яйцом для пасты, раскатать его в пласт толщиной 2 мм и порезать на спагетти гитара, можно использовать в машине для раскатки насадку для спагетти.

3. В сотейнике растопить сливочное масло, добавить порезанного на полоски сома, мелко нарезанный лук и немного свежемолотого перца. Когда соус слегка прогреется, снять с огня. Отварить спагетти гитара в подсоленной воде до состояния аль денте, затем воду слить. Смешать спагетти с соусом и кусочками лимонных цукатов, посыпать щучьей икрой, добавить понемногу оливкового и сливочного масла.





Картофельные ньоккетти с четырьмя сырами

gnocchetti di patate ai 4 formaggi



1 кг очищенного картофеля
250 г муки самого тонкого помола
50 г тертого пармезана
1 яйцо
1 яичный желток
30 г фундука или миндаля
50 г сливочного масла
соль

Для соуса:

160 мл свежих сливок
110 г сыра фонтина
110 г сыра таледжо
110 г горгонзолы

1. Отварить картофель в слегка подсоленной воде, затем как можно тщательнее слить воду и размять картофель толкушкой или пропустить через мясорубку. Выложить пюре на рабочую поверхность и полностью остудить (лучше, если поверхность мраморная – пюре остынет быстрее и будет более сухим).



2



2. Добавить охлажденное, порезанное на кусочки сливочное масло и энергично перемешать, разровнять по поверхности стола. Затем добавить муку, яйцо и желток и еще раз перемешать. Скатать из теста небольшие колбаски одинаковой толщины и порезать их на кусочки размером с лесной орех.

3



3. Разложить ньокки на посыпанной мукой разделочной доске (желательно деревянной) и оставить на некоторое время.

4



4. В сотейнике подогреть сливки и на среднем огне растопить в них сыр фонтина, таледжо и горгонзолу в кремообразную массу.

5



5. В слегка подсоленной воде отварить ньокки и, как только они всплывут, вынуть из воды и опустить в сырный соус. Посыпать пармезаном и измельченными орехами.

Советы:

- Чтобы ньокки получились не клейкими, картофель должен содержать мало жидкости и мало крахмала; пасту нужно замешивать энергично и быстро, готовая паста должна быть в муке.
- Ньокки можно хранить в холодильнике 1 сутки.



Биголи с сыром и перцем

bigoli casio e pepe



1. Приготовить домашнее классическое тесто для пасты и пропустить его через мясорубку с насадкой с мелкими дырочками, получится паста биголи. Еще лучше использовать машину для приготовления пасты.

2. Отварить биголи в слегка подсоленной воде до состояния аль денте, затем аккуратно вынуть пасту (воду не выливать).

3. Посыпать биголи свежемолотым перцем, сбрызнуть оливковым маслом и влить 1 половник оставшейся после отваривания пасты воды. Посыпать пармезаном и пекорино и тщательно все перемешать с помощью двух вилок – движениями снизу вверх.

320 г свежего теста для пасты
120 г тертого сыра пекорино
(выдержанного 18 месяцев)
20 г тертого пармезана
30 г оливкового масла
соль, свежемолотый черный перец



Советы:

- Это простая, но очень вкусная паста. Секрет вкуса – именно сыр пекорино, он должен быть выдержанным, подойдет даже пекорино с перцем.
- Как вариант можно использовать вместо биголи и классические спагетти, и тальолини, и т. д.

Гарганелли по-казачьи



garganelli del cosacco

400 г яичного теста для пасты

Для соуса:

350 г ягнятины

60 г сыра пекорино

1 лимон

1 маленькая морковь

1 стебель сельдерея

1 луковича

1 зубчик чеснока

2 веточки розмарина

1 половник натурального

томатного соуса или

1 ст. л. томатной пасты

0,5 стакана сливок

0,5 стакана белого вина

80 г оливкового масла

50 г сливочного масла

соль, перец, паприка

1. Приготовить тесто с яйцом для пасты, раскатать его в пласт толщиной 1 мм, порезать на квадратики 4 x 4 см и сформировать из них гарганелли, свернув наискосок в трубочки.

2. Порезать мелко сельдерей, морковь и лук, зубчик чеснока раздавить ножом и слегка обжарить все на оливковом масле. Провернуть мясо через мясорубку, выложить фарш к овощам и слегка обжарить, чтобы мясо потеряло излишки жидкости. Посолить, поперчить, добавить щепотку паприки, влить белое вино и подождать, пока оно выпарится.

3. Добавить томатный соус или томатную пасту, влить немного воды или бульона и готовить на медленном огне, пока соус не приобретет нужную консистенцию. В конце добавить сливки и сок 1 лимона.

4. Отварить гарганелли в подсоленной воде. Растопить в небольшой кастрюльке сливочное масло, добавив в него для аромата веточки розмарина, и прогревать, пока оно не начнет пениться, затем снять с огня. Откинуть гарганелли на дуршлаг, смешать пасту с соусом. Посыпать тертым пекорино, полить растопленным сливочным маслом.





Трехцветные пенетте с водкой

pennette tricolore alla wodka

320 г трехцветных пенетте

40 г красной икры

2–3 перышка зеленого лука

Для соуса:

0,5 красного болгарского перца

80 г копченого лосося

1 красная луковица

120 г 32%-ных сливок

1 половник томатного соуса

60 г водки

оливковое масло

соль



1. Почистить и порезать красный лук, слегка обжарить на оливковом масле на среднем огне. Как только лук слегка прожарится, добавить порезанный кубиками болгарский перец и продолжать готовить, пока перец не станет мягче.

2. Добавить порезанный на кусочки лосось, слегка обжарить его, затем чуть-чуть полить водкой и поджечь. Когда огонь погаснет, влить немного томатного соуса и сливок и слегка уварить соус на небольшом огне.

3. Отварить пасту в подсоленной воде до состояния аль денте, смешать с соусом и добавить сверху еще немного водки. Подавать к столу, посыпав мелко порезанным зеленым луком и икрой лосося.

Совет:

● Способ, когда блюдо поливают алкоголем и поджигают, в кулинарии называется «фламбе».



Фаршированные баклажаны с запеченными макаронами-пальчиками

*melanzane farcite con mezzi ditalini
gratinati*



128
ккал

4
блюда

2 средних баклажана
80 г покупной пасты mezzi ditalini
(пальчики) или mini penne (маленькие пенне)
1 моцарелла буфало
(примерно 180 г)
60 г тертого пармезана
4 помидорчика черри
1 зубчик чеснока
1 веточка петрушки
2 перышка зеленого лука
или несколько листиков базилика
веточка мяты
щепотка свежего орегано
оливковое масло
соль, перец

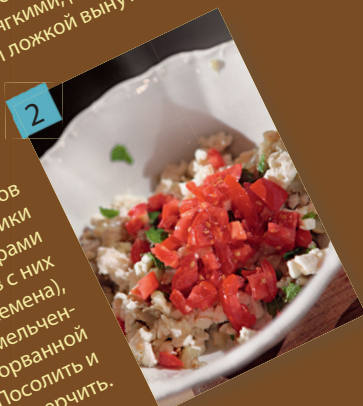


Совет

● Мелкие пасты идеально подходят для запекания с овощами, а также для супов.



1. Разрезать баклажаны вдоль пополам, посолить и поперчить, сбрызнуть оливковым маслом. Уложить на противень, добавив раздавленный ножом зубчик чеснока, и запекать 15 минут в разогретой до 180 °С духовке. Когда баклажаны станут мягкими, достать из духовки и ложкой вынуть мякоть.



2. Соединить мякоть баклажанов с порезанными на кубики моцареллой и помидорами (предварительно сняв с них кожицу и удалив семена), посыпать орегано, измельченной петрушкой и порванной руками мятой. Посолить и поперчить.



3. В слегка подсоленной воде отварить пасту до состояния аль денте, затем откинуть на дуршлаг. Добавить в пасту маленький половник баклажанно-моцарелловой массы, перемешать.



4. Начинить получившимся фаршем баклажаны, посыпать пармезаном, сбрызнуть оливковым маслом и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 10 минут, чтобы сыр запекся. Украсить перышком лука или листиком свежего базилика.



Лингвине с артишоками, камбалой и баклажанами

linguine con carciofi rombo e melanzane



1. Камбалу почистить, выпотрошить и разделить на филе. Кости отложить в сторону – они пойдут на бульон. Филе порезать вдоль полосками.

2. Очистить артишоки от твердых листьев, разрезать пополам, затем удалить кочерыжку и порезать артишоки на дольки.

3. В кастрюле разогреть немного оливкового масла, выложить в нее раздавленные ножом зубчик чеснока и стебель петрушки, добавить артишоки, посолить и поперчить, прикрыть крышкой. Потушить все на медленном огне.

4. В сотейнике на оливковом масле обжарить порезанный кольцами лук, добавить порезанную камбалу, посолить и поперчить, сбрызнуть вином, добавить тушеные артишоки, затем оливки и листья орегано. Влить немного бульона и отставить в сторону.

5. Отварить пасту лингвине в подсоленной воде до состояния аль денте и смешать с соусом.

1 маленькая камбала (600 г)

320 г пасты лингвине

2 свежих артишока

2 луковицы

1 зубчик красного чеснока

20 г черных оливок таджаске
(примерно 12 шт.)

4 веточки свежего орегано

1 веточка петрушки

2 половника бульона из камбалы
(по желанию)

2 ст. л. белого вина
оливковое масло
соль, перец

Совет

● Украсить блюдо можно измельченной петрушкой или обжаренными в муке баклажанами.

Ушки а-ля ризотто с брокколи



orecchiette risottate con broccoli

280 г пасты «ушки»

1 лук-шалот среднего размера

80 г сухих помидоров

60 г зеленой брокколи

1 зубчик чеснока

1 веточка петрушки

2 л овощного бульона

5–6 ст. л. оливкового масла

молотый острый перец

соль, черный перец



1. Почистить и измельчить шалот и слегка обжарить его до розоватого оттенка на среднем огне на оливковом масле.

2. Добавить «ушки» и сразу же влить овощной бульон, так чтобы он покрыл пасту. Алгоритм действий – как при приготовлении ризотто: готовить 10 минут, периодически помешивая деревянной ложкой. Добавить порезанные сухие помидоры, щепотку острого перца и варить до состояния аль денте, по необходимости подливая бульон.

3. Минут за 5 до конца варки добавить в пасту промытую и просушенную брокколи (за 5 минут как раз выпарится бульон).

4. Всыпать измельченные чеснок и петрушку и все тщательно перемешать (как если бы вы «замешивали» ризотто). Влить оставшееся оливковое масло и подавать к столу.

Советы

- По мере оттаивания попробуйте «ушки» на вкус – варятся они довольно долго, поэтому бульон вам очень пригодится, не забывайте подливать его!
- Будет здорово посыпать пасту измельченными в крошку чесночными гренками или сухариками.





Ньоккетти с Сардинии с сарделькой и рикоттой

gnocchetti sardi con salamella e ricotta



1. Слегка обжарить мелко порезанный лук на сливочном масле. Добавить предварительно очищенную от кожицы и измельченную в крошку сардельку и тушить, чтобы получилось рагу. Затем влить красное вино и подождать, пока оно выпарится.

2. Семена фенхеля растолочь в ступке в порошок, добавить в сковороду, перемешать и влить томатный соус. Готовить на медленном огне еще пару минут и отставить в сторону.

3. Отварить в подсоленной воде ньоккетти до состояния аль денте. Затем воду слить, выложить пасту в сковороду с фаршем и обжаривать все вместе еще пару минут. Добавить измельченную петрушку. Подавать к столу, выложив на каждую порцию немного рикотты и посыпав свежемолотым перцем.

320 г пасты ньоккетти
1–2 сардельки (120 г)
100 г рикотты
40 г сливочного масла
1 белая луковица среднего
размера
1 веточка петрушки
6 семечек фенхеля
3 небольших половника
томатного соуса
1 стакан красного вина
соль, черный перец

«Петушинные гребешки» с цитрусовыми и овощами



creste di gallo con filetti di agrumi
e verdure

320 г пасты «петушинные
гребешки»

2 цукини среднего размера

1 грейпфрут

1 апельсин

1 лимон

1 белая луковица среднего
размера

1 морковь среднего размера
по веточке свежего майорана и
базилика

1 половник овощного бульона

оливковое масло

щепотка острого перца

щепотка карри

соль

1. Очистить от кожуры апельсин, грейпфрут и лимон (при этом белую часть цедры удалять не надо). Кожуру не выбрасывать.

2. Порезать на кусочки морковь, цукини и белый лук и слегка потушить все это в сотейнике на оливковом масле, затем влить половник бульона (или воды) и тушить овощи до полуготовности. Посолить, посыпать карри и острым перцем, еще пару минут потушить, добавить кожуру цитрусовых и немного сока апельсина и грейпфрута.

3. Отварить пасту в слегка подсоленной воде до состояния аль денте, затем воду слить и смешать макароны с цитрусовым соусом

Совет

● Это низкокалорийная паста. Вместо соли можно добавить немного соевого соуса.







Спагетти карбонара без сливок

spaghetti carbonara variante
senza panna

320 г спагетти
80–100 г копченой грудинки
4 яичных желтка
60 г тертого пармезана
50 г сливочного масла
1 веточка петрушки
2 лавровых листа
мускатный орех
соль, черный перец



1. Тонко порезать грудинку на полоски. Растопить в сотейнике сливочное масло и слегка обжарить грудинку, добавив пару лавровых листиков. Добавить измельченную петрушку и снять соус с огня.

2. В слегка подсоленной воде отварить пасту до состояния аль денте, выложить в сотейник с грудинкой и поставить на средний огонь. Добавить щепотку свежемолотого черного перца и щепотку мускатного ореха, все перемешать и снять с огня.

3. Разложить на тарелки, посыпать пармезаном и поверх каждой порции выложить яичный желток.

Совет

● Паста получится тем вкуснее, чем свежее будет грудинка – при обжаривании с нее стечет лишний жир, и все вместе даст коричневатый оттенок соусу. Проследите только, чтобы при этом сама грудинка не подгорела.



Тальятелле фарро с супом из бобовых и каштанов

tagliatelle di farro con zuppa di legumi e castagne



1. Замочить на ночь бобовые в воде. Каштаны отдельно замочить в молоке (чтобы молоко покрывало каштаны на два пальца), тоже на ночь.

2. В кастрюле на оливковом масле слегка обжарить нарезанный зеленый лук, добавить порезанную кусочками грудинку и тоже обжарить.

3. Добавить бобовые и каштаны, посолить, поперчить, влить немного белого вина, а когда оно выпарится – бульон (так, чтобы все было покрыто), добавить часть бульонного кубика и варить бобовые до готовности.

4. Когда суп будет почти готов, добавить в него поломанную на мелкие кусочки пасту и отварить до готовности.

5. Хлеб поджарить в духовке или в тостере.

6. В маленькой кастрюльке растопить сливочное масло, добавив веточки розмарина, и довести его на небольшом огне до пенообразного состояния. Густой суп подавать с гренками, полив их сверху растопленным маслом.

300 г бобовых (ассорти)
240 г пасты из пшеницы фарро, например тальятелле
80 г сухих каштанов
60 г (4 кусочка) копченой грудинки
4 кусочка домашнего хлеба
80 г сливочного масла
60 г оливкового масла
3 веточки розмарина
2 перышка зеленого лука
3 литра овощного бульона
1 стакан белого вина
1 кубик для приготовления овощного бульона
молоко
соль, перец

Совет:

● Фарро – это сорт пшеницы. В процессе сушки зерна приобретают ореховый аромат.



Рисовые фузилли с креветками и ростками сои



fusilli di riso con gamberetti e germogli di soia

320 г рисовой пасты
несколько веточек свежего
майорана
несколько перышек зеленого лука
соль

Для соуса:

200 г маленьких креветок
(размера 36/40)
100 г ростков сои
1 цукини
1 луковица
1 морковь
1 сухой острый перчик
1 зубчик чеснока
оливковое масло
2–3 ст. л. соевого соуса

1. Очистить креветки от панциря, удалить внутренности с помощью небольшого ножа.
2. Порезать мелкой соломкой морковь и мякоть цукини без семян.
3. В сотейнике на оливковом масле обжарить измельченный репчатый лук и раздавленный ножом чеснок, добавить нарезанную морковь и цукини и потушить их, влив соевый соус.
4. Выложить к овощам креветки, посыпать острым перцем и готовить еще некоторое время. В конце добавить ростки сои и снять с огня, они должны остаться хрустящими.
5. Отварить пасту в подсоленной воде до состояния аль денте, слить воду. Пасту смешать с соусом. Посыпать листиками свежего майорана и измельченным зеленым луком, сбрызнуть оливковым маслом.

Совет

- Если любите аромат дыма, запекайте перец на гриле, а не в духовке.





Равиоли с рикоттой и шпинатом

ravioli con ricotta e spinaci

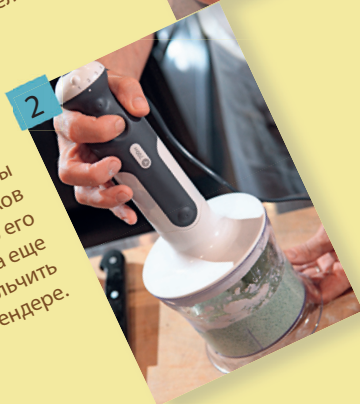
1 кг яичной домашней пасты
500 г рикотты из коровьего молока
250 г свежего шпината
100 г пармезана
80 г сливочного масла
20 г обжаренного фундука
1 яичный желток
веточка шалфея
щепотка мускатного ореха
соль, перец



1. Срезать стебли у шпината, листья промыть в холодной воде, опустить на пару минут в кипящую воду, а затем в холодную воду со льдом, чтобы шпинат сохранил насыщенный зеленый цвет.



2. Отжать шпинат, чтобы избавиться от излишков воды, и мелко его порезать, а еще лучше – измельчить в блендере.





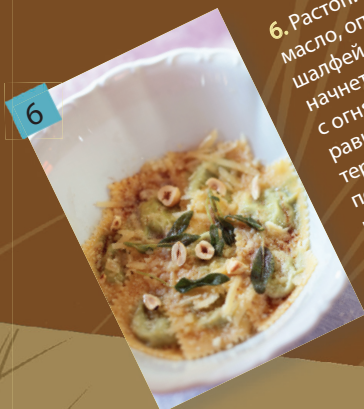
3. Смешать рикотту со шпинатом, добавить по вкусу натертый пармезан, мускатный орех, соль и перец. Поместить смесь в кондитерский мешок.



4. Приготовить тесто для пасты с начинкой и с помощью машинки для домашней пасты раскатать его в очень тонкие пласты (1 мм). Смазать тесто с помощью кисточки водой или яичным желтком и выдавить на него из кондитерского мешка небольшие горки фарша на равном расстоянии друг от друга, сверху поместить другой слой пасты.



5. Рюмкой или специальной формочкой вырезать равиоли, затем вручную прижать края, чтобы начинка не выпала. Отваривать равиоли в подсоленной воде, как только всплывут – вынуть шумовкой и посыпать тертым пармезаном.



6. Растопить сливочное масло, опустив в него шалфей. Когда масло начнет пениться, снять с огня. Готовые равиоли посыпать тертым пармезаном, полить маслом и украсить фундуком.


Каждая область Италии славится своими фирменными блюдами, но какой бы ни был регион – северная Эмилья-Романья или южная Апулия, – основным блюдом была и будет паста. Разнообразие блюд из пасты нет предела. Но для того чтобы попробовать настоящую итальянскую пасту, не обязательно ждать отпуска, можно приготовить дома лингвине с артишоками, камбалой, спагетти карбона, «петушиные гребешки» с цитрусовыми и овощами, рисовые фузилли с креветками и многое другое. Что для этого нужно? Да всего ничего: качественные ингредиенты, солнечное настроение и рецепты от Валентино Бонтемпи – гурู итальянской кухни.

УДК 641/642
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-56429-3

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2012

Фото С. Моргунова

Дизайн макета  **озеров студия**
игорь андрей

Издание для досуга

ПАСТА

Ответственный редактор А. Братушева
Художественный редактор Н. Кудря
Технический редактор М. Печковская
Компьютерная верстка В. Шibaев
Корректор М. Мазалова

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:
ООО «ТД «Эксмо», 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: reception@eksmo-sale.ru

По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми покупателями обращаться в отдел зарубежных продаж ТД «Эксмо»
E-mail: International@eksmo-sale.ru

International Sales: International wholesale customers should contact
Foreign Sales Department of Trading House «Eksmo» for their orders.
international@eksmo-sale.ru

По вопросам заказа книг корпоративным клиентам, в том числе в специальном оформлении, обращаться по тел. 411-68-59, доб. 2299, 2205, 2239, 1251.
E-mail: vipzakaz@eksmo.ru

Оптовая торговля бумажно-беловыми и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»: Компания «Канц-Эксмо»: 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2, Белокаменное ш., д. 1, в/я 5. Тел./факс: +7 (495) 745-28-87 (многоканальный). e-mail: kanc@eksmo-sale.ru, сайт: www.kanc-eksmo.ru

Подписано в печать 23.04.2012.
Формат 60×100 ¹/₁₆. Гарнитура «MyriadPro».
Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,22.
Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-699-56429-3



9 785699 564293 >

ПАСТА



Валентино Бонтемпи —

один из лучших шеф-поваров, который создает кулинарные шедевры уже около 25 лет. Валентино окончил престижную высшую школу «Caterina De Medici», стажировался и сотрудничал вместе со всемирно-известными итальянскими шеф-поварами. Захватывающее дух ризотто и изысканная итальянская паста, яркие закуски и воздушные десерты, сочные блюда из мяса и оригинальные салаты... Каждое блюдо, приготовленное Вами по рецептам Валентино Бонтемпи, перенесут Вас в солнечную Италию, где каждый день наполнен свежими ароматами и манящими вкусами. Все рецепты неоднократно приготовлены и проверены маэстро Бонтемпи, а также специально разработаны для российского потребителя. А главное, все этапы приготовления сложных блюд подробно расписаны, поэтому приготовить их сможет даже начинающий кулинар!



ISBN 978-5-699-56429-3



9 785699 564293 >